



**ORKLA FOODS ROMANIA**  
Pentru oameni, cu pasiune!

# Agenți de divizare și demulare



Baking Experts Team



# Agenți de divizare și demulare

Agenții de divizare și demulare sunt grăsimi sau emulsii, cu sau fără adaos de aditivi speciali, destinate menținerii în condiții optime a mașinilor de divizat/feliat și respectiv ușurării desprinderii de pe sau din suprafețele de coacere a produselor de panificație.

## Divison 20

Emulsie 100% vegetală pentru mașini de divizat aluat și pentru dispozitive de tăiat bucăți de aluat.

### AVANTAJELE UTILIZĂRII

- emulsie vâscoasă special concepută pentru a fi folosită și pe echipamente mai vechi, prelungind astfel durata lor de exploatare
- conține ceară vegetală care mărește capacitatea de demulare
- nu conține ingrediente de natură minerală (100% vegetal)

### MOD DE UTILIZARE

Se aplică în acele zone ale mașinii/utilajului special destinate acestui scop (ungerea).  
Numai pentru uz alimentar!

### AMBALARE

Bidoane din plastic cu masa netă de 9,15 kg (20 l).

## Pancoating

Emulsie 100% vegetală pentru ungerea tăvilor și a formelor de copt. Poate fi folosită pentru toate tipurile de pâine și produse de patiserie.

### AVANTAJELE UTILIZĂRII

- agent de demulare universal pentru pâine și produse de patiserie și cofetărie
- putere de demulare mare datorită conținutului de ceară vegetală și lecitină
- vâscozitate scăzută, aplicabilitate ușoară cu orice sistem (pensulă, spray-ere, etc.)

### MOD DE UTILIZARE

Ca atare, cu orice sistem de ungere disponibil: pensulă, burete, dispozitive de spray-ere, etc.  
Numai pentru uz alimentar!

### AMBALARE

În bidoane din plastic cu masa netă de 18,4 kg (20 l)



Baking Experts Team